

Menuplan for Tolleruphøj Juni 2026

Mandag	1	Ristaffel	Hjemmelavede pandekager
Tirsdag	2	Pasta m. kødsovs, råkost	Koldskål, kammerjunker
Onsdag	3	Skinke, marineret kartoffelsalat, salat	Blommer i portvin m creme
Torsdag	4	Torsk i fad med grønt	Rabarberscones
Fredag	5	Øl braiseret nakkesteg, skysovs, kart., squash	Hindbærfro­mage
Lørdag	6	Karbonade, grøntsagssovs, kartofler	Lynstang
Søndag	7	Bøf Lindstrøm, skysovs, bras kartofler, spidskål	Jordbærsuppe m vaniljecreme
Mandag	8	Broccoligratin, salat, flute	Chokolade is
Tirsdag	9	Stegt laks, vandmelonsalat, citronsovs	Frugtkage
Onsdag	10	Mørbrad stegt som vildt	Banana split
Torsdag	11	Kylling, estragonsovs, kartofler, æble/løgkompot	Pære med makronskum
Fredag	12	Forloren hare, vildtsovs, kartofler og ærter	Ymerfro­mage m saftsovs
Lørdag	13	Skinkestroganoff, mos, salat	Porresuppe
Søndag	14	Hamburgerryg, asparges., kart, blomkål/gulerod	Budding m kirsebær
Mandag	15	Kartoflens dag – Hjemmelavede frikadeller, nye kartofler, smør, mormorsalat	Jordbærtærte
Tirsdag	16	Boller i karry, ris, ananas/rød peber	Mandelstykke
Onsdag	17	Fiskefrikadelle, persillesovs, kartofler, squash	Øllebrød m. fløde
Torsdag	18	Middelhavskylling i fad, tzatziki, rucola	Rejecocktail
Fredag	19	Hakkebøf, bearnaise, bagte tomater, kartofler	Hyldeblomstfro­mage
Lørdag	20	Kalkun karrygryde, ris, stegte gulerødder	Is
Søndag	21	Nakkesteg, skysovs, grønt, kartofler	Pannacotta m coulis
Mandag	22	Broccolifrikadelle, kold kartoffelsalat, salat	Stikkelsbærgrød
Tirsdag	23	Revelsben, bagekartofler, coleslaw	Jordbær m. fløde
Onsdag	24	Ostefade m kiks og brød	Små chokolader
Torsdag	25	Tarteletter m. høns i asparges	Gulerodskage
Fredag	26	Frikadeller, stuvet sommerkål, kartofler	Yoghurtdessert m. kirsebær
Lørdag	27	Stegt lever, kartofler, salat	Rabarbersuppe m tvebakker
Søndag	28	Kalvefrikassé, kartofler	Ananasfro­mage
Mandag	29	Æggekage m. spinat og kartofler, bagt tomat	Pære m. vaniljeskum
Tirsdag	30	Rødspættefilet, remouladesovs, kartofler, grønt	Broccolisuppe

Ret til ændring forbeholdes. M.v.h. Julie Ritter, Kostfaglig